

鮮やかな緑で春を彩る名脇役

キヌサヤエンドウ

○特 徴：

種子が大きくなならないうちに若どりし、さやを食べるえんどうです。当県のキヌサヤは、双莢で収穫されることから、「アベックさや」として流通関係者に知られています。



○食べ方：

卵とじゃソテーにすると美味しく、食感が楽しめます。また茶碗蒸しやちらし寿司、おすましなど、彩りとして添えると鮮やかな緑色が際立ち、料理を引き立て食欲をそそります。

○来 歴：

昭和3年、スイカを買い付けに来た業者からスイカの後作物として紹介とともに種子がもたらされたのが、始まりとされています。昭和30年代に入ると栽培面積は、急激に増加し、国道42号線沿いの圃場では、白い花を付けたエンドウ圃場が延々と続き、日高地方の風物詩となっていました。現在でも日高地方は、県下栽培面積のほとんどを占める産地として知られています。

○ 旬 ： 10月～4月

○産 地：印南町、御坊市、みなべ町

○生産量：543 t（H24年度、日高地方計）

○問い合わせ先：JA紀州いなみ営農指導センター
(0738-42-0215)

○出荷期間：10月から5月上旬

○販売単位：150g/パック、2kg/箱

○備 考：ハウス栽培の出荷最盛期と語呂合わせから、3月8日を「さやえんどうの日」と定め、PR活動に取り組んでいます。